

Pan de espelta

Masa madre líquida
Phil Levain



Espelta Bío

N° 2106

Afrutado, con notas de castaña y manzana

Otras aplicaciones:

Pan de pueblo, pan especial y bollería



INGREDIENTES

Masa N°1:

Harina de espelta integral: 6,67 kg

Levadura: 0,2 kg

Agua a 30°C: 6,4 L

Mezclar en la batidora durante 3 min

Dejar fermentar 20 h a T° ambiente

Masa N°2:

Harina de espelta integral: 3,33 kg

Phil Levain Espelta Bío: 0,1 kg

Agua a 30°C: 3,1 L

Mezclar en la batidora durante 3 min

Dejar fermentar 20 h a T° ambiente

Método con dosificación 8%

Amasado con el gancho de pala en la batidora:

- Unir las masas N°1 y N°2, luego añadir 0,7 kg de Phil Levain Espelta Bío y 0,048 kg de sal.
- Primera velocidad: 1 minuto.
- Segunda velocidad: 2-3 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Formado: con una rasqueta, colocar en moldes engrasados (tipo pan de molde).

Fermentación final: 20-30 minutos a 25°C.

Horneado: con una rasqueta mojada, cortar el pan por la mitad. Aplicar vapor y hornear.

Cocción: 30 minutos a 250°C y dejar secar 20 minutos en la boca del horno a 230°C.